



2021年1月18日

株式会社ライフコーポレーション

ライフプレミアムからこだわりの海苔が登場！ 「パリッとした食感に仕上げた有明海産一番摘み 焼のり」新発売！

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、素材・製法にこだわりおいしさを追求したプライベートブランド“ライフプレミアム”から、「パリッとした食感に仕上げた有明海産一番摘み焼のり」を1月18日に新発売いたしました。

有明海で養殖され旨み成分がたっぷりと含まれた海苔の中でも、最初に収穫される「一番摘み」で作った逸品です。一番摘みならではの香りとやわらかさをお楽しみいただけます。低温でじっくり丁寧に焼き上げることで、パリッとした食感に仕上げました。

近畿圏ライフ 156 店舗の食品売り場にて販売しております。



◆商品概要

<商品名>

ライフプレミアム

パリッとした食感に仕上げた有明海産一番摘み焼のり

<価格>

板のり 10 枚 498 円 (税抜)

<販売店舗>

近畿圏ライフ 156 店舗の食品売り場

※Miniel 西本町店を除く

※首都圏ライフでは今春発売予定

◆開発者の思い

“ちょっと特別な日”の食卓を彩るこだわりの海苔をお届けしたいと思い開発しました。有明海産の海苔の中でも、限られた時期にしか採れず、最も品質が良いと言われている一番摘み海苔を使用しています。低温で焼き上げたパリッとした食感のあとに、一番摘みでしか味わえないやわらかな口どけ、風味豊かな磯の香りをお楽しみいただけます。好きな具材を巻いて食べる手巻き寿司にもぴったりです。ぜひお試しください！

◆商品のこだわり

①有明海産一番摘み海苔を使用

海苔の一大産地である九州・**有明海産の一番摘み海苔**を使用。

海に立てた支柱に網を張る「支柱柵方式」という浅い海でしかできない方法で養殖される有明海産の海苔は、潮が満ちているときは海の中で栄養を蓄え、潮が引いているときは太陽の光を浴びることができるため、旨み成分をたっぷりと含みます。

「一番摘み」とは、海苔網から最初に収穫した新芽の海苔のことで、黒々として色艶が良く、口どけのやわらかさ、芳醇な磯の香りが特徴です。

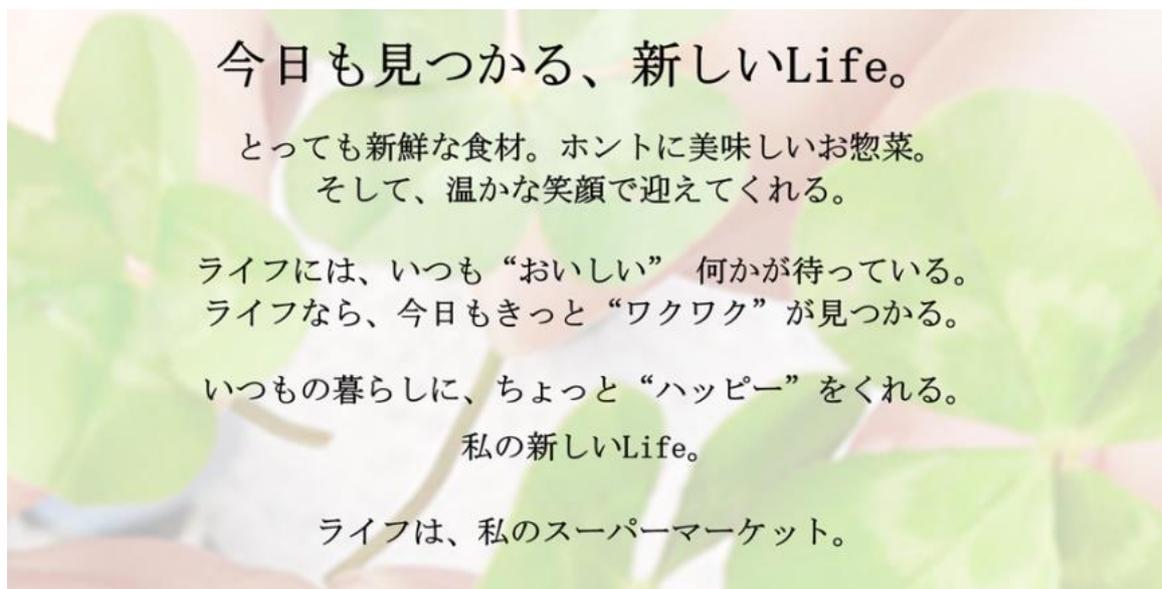
③低温焼きでパリッとした食感

低温でじっくり時間をかけて焼くことにより、海苔の香りを引き立てます。

焼きムラをなくし色艶良く焼き上げ、「**パリッ**」とした**食感**に仕上げました。

『ライフらしさ』宣言！

株式会社ライフコーポレーションは、第六次中期計画において当社が目指す姿を『ライフらしさ』宣言！として明文化いたしました。お客様にとっても従業員にとっても『私の生活に欠かせない存在』『私のお店』になりたいという想いと意志が込められています。



以 上